Henri & Gilles Buisson

Santenay 1er Cru rouge "Clos De La Comme" AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910246016

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmorter Fasan mit Wirsing

(Wildgeflügel)

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Rosmarin

(Fisch)

Pappardelle mit Cavolo Nero und Linsen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.04.2022

Information:

Der *Santenay 1er Cru Clos de la Comme 2020* stammt aus Zukauf. Daher wird er vom Maison Henri & Gilles Buisson angeboten. Die zugekauften Trauben sind aber ebenfalls biozertifiziert nach *Ecocert* und zusätzlich biodynamisch nach *demeter*. Der Clos de la Comme liegt auf 280 Metern. La Comme ist mit 21,61 Hektar ziemlich groß, und der obere Teil ist als *Village* klassifiziert. Der Clos de la Colle ist das Kernstück der Lage, die direkt an Chassagne-Montrachet angrenzt. Handlese, teilweise Entrappung und spontane Vergärung im Edelstahl-Cuve. Eine Mischung aus Pigeage und Remontage, also Unterstoßen und Überschwallen des Tresterhuts. Die malolaktische Gärung erfolgt spontan in den Fässern. Der Ausbau läuft über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-Barriques und Tonneaux, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Der Wein wird täglich probiert, und die Fässer werden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hält. Es wird mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wird erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit.

Farbe:

recht dichtes Kirschrot

Nase

Der *Santenay 1er Cru Clos de la Comme 2020* liegt ganz auf der feinfruchtigen und finessenreichen Seite von Santenay. Kein Wunder, weil die Lage direkt an Chassagne-Montrachet angrenzt. Tatsächlich wirkt der Wein zwar rotbeerig und kirschig, er ist aber gleichzeitig transparent und klar, floral und durchsetzt mit dezenten Gewürznoten sowie von nur ganz wenig spürbarem Holz.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *1er Cru* schon jetzt hinreißend charmant in der Kombination aus körnigem bis feinkörnigem Tannin, einem leichten Schmelz in der Textur, viel knackiger Säure und einer lebendigen roten wie auch dunklen Frucht, die abgerundet wird von einem Hauch Vanille und Zimt. Hier baut sich schnell Spannung auf. Der Saft der puren reinen Frucht erweist sich hier als das dominierende Element und sorgt für Freude und Trinkfluss. Angenehm sind die leicht herben Komponenten, die dem *Santenay* viel zusätzlichen Charakter und eine spürbare Reibungsfläche verleihen.